



L'Info-Relais

Chers parents,
Chers assistants maternels,

La fin d'année approche... mais avant de tourner définitivement la page « 2018 », je vous invite à venir participer aux différents ateliers proposés : ludothèque, éveil yoga, éveil sensoriel, fêtes de Noël et bien d'autres choses encore !!!

Assistants maternels, un atelier bien-être vous est spécialement réservé en cette fin d'année. Venez faire une pause le temps d'une soirée et repartez avec quelques outils vous permettant de débiter 2019 sereinement.

Très belles fêtes de fin d'année.

Hélène et les animatrices des relais
Familles Rurales



Le Relais Familles Assistants Maternels de la CCPR et de la CCPM (Secteur Saint-Hippolyte)

17 Rue de Lattre de Tassigny 25210 LE RUSSEY
3 Rue du Clos Pascal 25190 SAINT HIPPOLYTE

03 81 43 89 51

relais.ccpr.ccsh@famillesrurales.org

Les horaires du relais

Mardi:

14h-17h téléphone + visite Le Russey
17h-19h rendez-vous Le Russey

Jeudi:

14h-16h téléphone + visite St Hippolyte
16h-17h rendez-vous St Hippolyte

Vendredi:

9h-12h téléphone + visite Le Russey
13h-15h téléphone + visite Le Russey

Possibilité de rendez-vous en dehors des permanences.

Dans ce numéro :

- Les animations du relais
- Informations diverses
- Pour le plaisir : comptine, bricolage et recette
- Bibliothèque

Le journal du Relais
Familles Assistants Maternels de la CCPR
et de la CCPM (secteur Saint-Hippolyte)



Le relais sera fermé :
→ vendredi 2 novembre
→ du lundi 24 décembre au mercredi 2 janvier inclus

L'automne grelotte,

Voici l'automne
Vole, vole, petite feuille
Saute, saute, l'écureuil



Cachez-vous les hérissons !
Où êtes-vous les champignons?

Les grands arbres nus grelottent
Ils tremblent de toutes leurs quenottes



Pom, pom, pom
Tombent les pommes
Pomme, pomme, pomme
Voici l'automne !!

Chantal ABRAHAM,
extrait du recueil « c'est mon p'tit doigt qui me l'a dit »

Les animations :

Ces temps collectifs gratuits s'adressent aux assistants maternels, parents et gardes à domicile des communes de la CCPR et de la CCPM (secteur Saint-Hippolyte) accompagnés d'enfants de 0 à 6 ans.

Ces rencontres sont conviviales, bienveillantes et permettent à tous les enfants de jouer, de créer des liens, de découvrir des activités.

Ces temps collectifs se déroulent les 1ers et 3ème jeudis de chaque mois de 9h30 à 11h30 à Saint-Hippolyte.

→ 9h30-10h : accueil café

→ 10h-11h : animation

→ 11h-11h30 : jeux libres / rangement

Novembre

• **Jeudi 15 novembre**

Atelier d'éveil

Décembre

• **Jeudi 6 décembre**

Contes et comptine avec la Voix de Sabah
+ goûter de Noël

• **Jeudi 20 décembre**

Eveil Yoga

Inscription obligatoire auprès du relais

Lieu :

Salle Lucien Vonin

(se situant dans l'enceinte de l'école primaire
de Saint-Hippolyte)



La bibliothèque de Saint-Hippolyte et le relais
vous propose un

Temps de contes sur le thème de Noël

Vendredi 14 décembre
de 9h30 à 10h15

À la bibliothèque de Saint-Hippolyte

Ouvert à tous

(assistants maternels, parents, grands-parents
accompagnés d'enfants de 0 à 6 ans ...)

Ateliers Mon Moment Magique

Envie de faire une pause dans votre vie quotidienne et
professionnelle ?

De prendre du temps pour prendre soin de vous ?

Le relais vous propose un atelier bien-être

« Mon moment magique » animé par Fanny GUILLEMIN
2 dates au choix :

Mardi 4 décembre

ou

Mardi 11 décembre

20h-22h Salle de convivialité Mairie Le Russey



Ateliers réservés aux assistants maternels.
Inscription obligatoire auprès du relais
avant le 23 novembre.

L'agenda des nounous

Le Relais propose aux
assistants maternels de recevoir
gratuitement un exemplaire au choix,
de l'Agenda des Nounous, édition
2019 :

- soit un format A4, 6 places

- soit un format A5, 4 places

Il sera disponible uniquement sur commande soit par mail,
soit par téléphone ou lors des temps d'animation.

N'oubliez pas de me préciser votre nom, votre commune ainsi
que le format choisi.

Les commandes sont à passer au plus tard avant
le 15 novembre 2018 !



« Le prélèvement à la source, qu'est-ce qui change ? »

Afin de faciliter la mise en œuvre de cette réforme par un meilleur accompagnement des publics concernés et un nouveau service tout-en-un, le gouvernement a décidé de reporter l'application de la réforme du prélèvement à la source pour les particuliers employeurs et les salariés.

En pratique, à compter du 1er janvier 2019 les particuliers employeurs continueront de déclarer la rémunération nette de leur salarié. Ils ne seront pas prélevés de la retenue à la source de leur salarié. Les salariés continueront de percevoir leur rémunération nette sans la retenue à la source.

Source : Pajemploi

Renseignements en Droit du travail

Les animateurs de Relais assurent une **mission d'information de premier niveau** et non pas de conseil et doivent respecter le principe de stricte **neutralité** dans l'accompagnement de la fonction employeur-salarié. Les Ram sont invités à délivrer une **information générale en matière de droit du travail** et à **orienter** les parents et les professionnels vers les interlocuteurs privilégiés **en cas de questions spécifiques** : DIRECCTE Bourgogne/Franche-Comté, Pajemploi, Ircem, Ipéria, Fepem... Il convient de rappeler que l'accompagnement de la relation employeur/salarié par les Ram passe principalement par une information d'ordre général sur les droits et obligations de chacune des parties (obligation de rédiger un contrat de travail, existence d'une convention collective à respecter, etc.).

Sources : Circulaire CNAF 2017 – 003



Salaires nets des assistants maternels au 1er octobre

Au 1^{er} octobre 2018, l'ensemble des salariés bénéficie d'un gain de pouvoir d'achat lié à la suppression de la contribution salariale d'assurance chômage.

Afin de garantir que les assistants maternels bénéficient de cette évolution du pouvoir d'achat, un estimateur est disponible sur le site internet de Pajemploi (<https://www.pajemploi.urssaf.fr>). Il permet aux parents employeurs de calculer le nouveau salaire horaire net de leur salarié.



Nouveauté ! La Direccte Bourgogne-Franche-Comté vous propose désormais des « Fiches Pratiques » consultables et téléchargeables sur leur site internet (<http://bourgogne-franche-comte.direccte.gouv.fr/ASSISTANTES-MATERNELLES-FICHES-PRATIQUES>).

Depuis le 1er avril, vous pouvez prendre directement rendez-vous auprès de la Direccte depuis leur site internet : (<https://bourgogne-franche-comte.direccte.gouv.fr> en cliquant sur l'icône « Prendre rendez-vous »).



Un nouveau partenariat ! Le réseau « Particulier Emploi » accompagne les employeurs à domicile et les salariés dans leur relation d'emploi déclaré.



Naissance d'une famille



La CAF et la CPAM organisent un temps de rencontre pour les parents qui attendent un 1^{er} bébé. C'est l'occasion d'obtenir des informations sur les droits CAF, les droits assurance maladie, les différentes démarches administratives, etc. Il s'agit aussi d'échanger avec d'autres parents autour de l'arrivée du bébé.

Les parents pourront prendre connaissance des différents lieux d'accueil et services qui les accompagnent pendant la grossesse et les 1^{ères} années de l'enfant.

Ces rencontres ont lieu tous les mois sur Montbéliard, Pontarlier ou Besançon.



Pour le plaisir !

Deux petits Bonshommes

Deux petits bonshommes

(lever les pouces)

S'en vont au bois

(les pouces se touchent)

Chercher des pommes

(les index se touchent)

Et puis des noix

(les majeurs se touchent)

Des champignons

(les annulaires se touchent)

Et des marrons

(les auriculaires se touchent)

Et puis ils rentrent

Manger tout cela

Dans leur maison

(joindre les mains et former une maison)

Bibliothèque de Saint-Hippolyte

Ouvertures au public :

Lundi de 16h00 à 18h00

Mercredi 14h00 à 17h00

Vendredi de 16h00 à 18h00

Samedi de 10h00 à 12h00



Œufs farcis comme des champignons

Ingrédients :

- 1 cuil. à soupe de mayonnaise
- 100 g de fromage blanc
- 1 petite boîte de thon naturel
- 4 œufs
- 4 tomates
- Persil
- Sel et poivre



Réalisation :

→ Cuire les œufs 10 minutes, laisser refroidir et les écaler.

→ Couper le haut de chaque œuf et enlever délicatement le jaune sans abimer le blanc avec une petite cuillère.

→ Dans un bol, écraser le jaune, ajouter la mayonnaise, le fromage blanc et le thon, saler et poivrer, terminer avec le persil.

→ Remplir chaque blanc d'œuf avec cette farce.

→ Couper les tomates en deux, vider la partie lisse, saler et poivrer l'intérieur de ce chapeau et posez-le sur le blanc farci.

→ Avec les chutes d'œufs, découper de très petits cubes et posez-les sur le chapeau pour finaliser le champignon.

→ Mettre au réfrigérateur 60 minutes avant de servir.

Succès garanti !!!

Source :

<https://www.femmesplus.fr>



Manionnette à doigt champignon

Matériel :

- Boîte d'œufs
- Peinture rouge et blanche
- Yeux mobiles
- Feuille de papier blanc et perceuse (ou gommettes)



Réalisation :

→ Découper les 2 parties du champignon (pied et chapeau) dans une boîte d'œufs.

→ Peindre le pied en blanc et le chapeau en rouge.

→ Perforer une feuille afin d'avoir des petits ronds blancs à coller sur le chapeau ou coller des gommettes.

→ Coller deux petits yeux mobiles et dessiner une bouche.

Et voici un petit champignon très rigolo !!!!

Source :

<http://krokotak.com/2012/11/gabki-ot-kori-za-uaytsa/>

Retrouvez toutes les informations des Relais
Familles Rurales du Doubs sur le web :
<https://www.famillesrurales.org/>
[relais_petite_enfance_franche_comte/index.php](https://www.famillesrurales.org/relais_petite_enfance_franche_comte/index.php)